Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2730-1992

Minyak hati cucut botol

ICS 67.200.10

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Minyak hati cucut botol

1 Pendahuluan

Standar minyak hati ikan cucut botol disusun mengingat bahwa produk ini banyak diproduksi digunakan oleh masyarakat Indonesia serta untuk diekspor.
Di dalam pengolahan minyak hati ikan cucut botol masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygienen.

2 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan hygienen yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merek serta cara penyimpanan, persyaratan mutu dan analisa yang mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3 Diskripsi

Minyak hati ikan cucut botol adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku hati ikan cucut botol (Chentroahorus atromarginatus) yang telah mengalami perlakuan sebagai berikut : pengambilan minyak (ekstraksi), pemurnian, pengemasan dan penyimpanan.

4 Klasifikasi

Minyak hati ikan cucut botol digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Persyaratan

5.1 Bahan baku minyak hati ikan cucut botol harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2 Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau merubah komposisi clan sifat khas minyak hati ikan cucut botol, jenis clan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

5.3 Teknis, sanitasi dan Higiene

Produk minyak hati ikan cucut botol harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan,

didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang hygiene dan saniter , sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5.4 Mutu minyak hati ikan cucut botol ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Kimia	
- Kadar asam lemak bebas, % botol per botol, maks.	0,3
- Squalene, % bobot per bobot, min.	70
- Kadar air, % bobot per bobot, maks.	0,3

5.5 Pengemasan

a. Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi melindungi produk dan kontaminasi dari luar sesuai dengan SPI-KAPI-SPP-1981.
b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6 Pengambilan contoh dan analisis

6.1 Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah di tetapkan dalam SPI - KAN - PPC -1976.

6.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut

Karakteristik	Kode
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Kimia :	
-Kadar asam lemak bebas	SPI-KAN-PPK-1981
-Squalene	SPI-KAN-PPK-1981
-Kadar Air	SPI-KAN-PPK-1981